

もっと知りたい!
エコウィル

～「エコウィル」の先進性～

一歩進んだ省エネルギー
ナビゲーション機能付リモコンを搭載

ボタン1つで、
ラクラク省エネ!

予定表示

&

確認機能

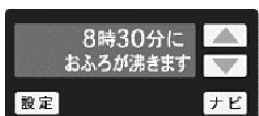
①発電時間予告機能 (電気予報)

お得な電気を使える
時間帯をお知らせします。



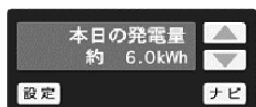
②お湯はり予定表示

発電の排熱を使ってお風呂を沸かせる予定時刻をお知らせします。



①発電量表示機能

毎日、毎月およびこれまでの
発電量節約した電気代を表示
します。



②省エネ指数表示

電気とお湯をどれだけ有効利用できたかを表示します。

$$\text{省エネ指数} = \frac{\text{電気の有効利用率}}{\text{排熱の有効利用率}} \times 100$$

(省エネ度)

話題沸騰

テレビ・新聞・ラジオ等にとりあげられるなどマスコミが注目!

パワーマジックフライパン

新革命

特許出願中
実用新案出願中



この穴が直火調理を実現

※この商品はLPガスのみ使用出来ます。

炒め物に最適! 直火のパワー

パワーマジックフライパンは、穴を開ける事によってガス火がフライパン内部に入り込み、ガスの炎を吸収し、余分な水分・油分をとばして食材の外側はカリッと、内部はふっくらほどよく仕上がります。蓋を併用すれば表面を適度に焦がし、ご家庭でも手軽にプロ級の熱効率が発揮できます。

販売特価 **¥2,079** (税込)
税別価格 **¥1,980**

★当社にて好評販売中
ぜひお問い合わせ下さい★

お引越しの
シーズンです

お引越しの際は前日までにご連絡ください。

お名前+ご住所(アパート名)+引越し日+引越し先

- ※ 当社への連絡は営業時間内をお願いします。
AM8:30~PM5:30
- ※ お引っ越し時には現金精算をお願いしております。あらかじめご了承ください。
- ※ 口座振替ご希望の場合は、必ず次のご連絡先をお知らせください。



熊谷燃料住設株式会社

TEL 0220-22-2415 (代) FAX 0220-22-6732

Eメール kumanen@l-net.ne.jp ホームページ <http://www.l-net.ne.jp/kumanen>

灯油専用フリーダイヤル 0120-62-2415

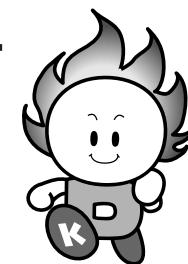
クマネン

平成17年 春号

ドリームニュース

発行第10号

平成17年3月発行



やっぱり
ガスが一番
だね!



LPガスミニミニ情報

当社が“GAS is BEST”を主張する理由

ガスコンロと、電磁(IH)調理器を徹底比較! 比べてみると、ガスには「なるほど!」がいっぱい。

★ガスコンロは鍋全体を包み込むように加熱します★

ガスコンロ

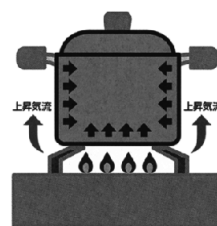
炎の力で鍋全体を加熱します。

電磁(IH)調理器

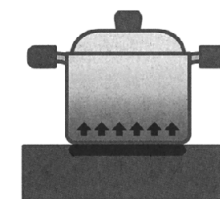
炎の力で鍋全体を加熱します。

■熱の伝わり方の違い

炎の力で
むらなく
加熱します。

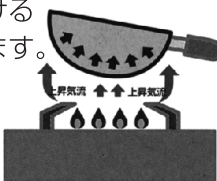


ヒーターに
接した鍋底しか
加熱できません。

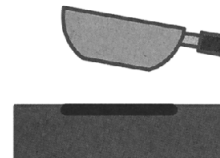


■調理器具を上下させる調理の場合

鍋を持ち上げて
加熱しつづける
ことができます。



鍋を持ち上げると
加熱できません。



ガスコンロなら、炎が見える
から火加減の調節も自由自在!

なべに直接温度センサーが接する
ガスコンロは、温度調整が正確!
こまかな温度調節は、ガスの得意
技なのです!

『火がないからって本当に安全?』

IHコンロについては、「火がない
ので子供やお年寄りにも安心」とよく
言われますが、加熱直後のプレート
は大変熱く、直火がないためうっ
かりプレートの上に物や手をのせて、
やけどを負うケースがあります。

旬の素材でヘルシー料理

菜の花とタケノコの コリアンスープ煮

ビタミンの宝庫である
菜の花には、ガンの
予防効果があると
いわれています。



材 料 (4人分)

- ・菜の花 8本
- ・タケノコ(中) 1本
- ・コリアンスープ 1リットル程度
- 水...1ℓ
- 中華スープの素...大さじ1
- 塩...小さじ1
- しょうゆ...大さじ1
- みりん、酒...大さじ2
- キムチの素...大さじ2

作り方

- 1 コリアンスープの材料は、すべて鍋に合
わせて、弱火でゆっくり煮立てておく。
- 2 タケノコは下ゆがきし、それをひと口大
(または好みの大きさ)にカットする。
- 3 2を煮立ててあるコリアンスープに入れ、
10分くらい煮る。
- 4 仕上げに、下ゆがきした菜の花を加え、
サッと煮る。

調理コメント 青いものは最後に入れるのがおいしさのポイント。